

Börse von Liverpool aus jeden Donnerstag besuchte, wirkte wie etwa chinesische Lettern. Long, long ago.

In dieser Galerie hatte *Sir Hugh Lane*, der mit der Titanic untergegangen ist, seine Sammlung, eine große Reihe von Meisterwerken der französischen Maler des 19. Jahrhunderts, aufgehängt, darunter vier Courbets, die „Regenschirme“ von Renoir, die Eva Gonzales von Manet und sein Tuilerien-Konzert.

Nach der Börse besuchte ich regelmäßig das Museum. Ich war, wie Sir Hugh mir erzählte, seit Jahren der einzige, der jemals sich die Bilder angesehen hat. Er war sehr entzückt darüber und lud mich ins Shelbourne-Hotel ein und zu Boxkämpfen in den Kasernen, zu denen wir in jaunting cars fuhren. — Jetzt hängt die Lane-Sammlung in der *Tate-Gallery* in London.

Zu diesen Bildern sind die der *Courtauld*-Stiftung gekommen, das Hauptbild von Georges Seurat, die „Baignade“, die früher bei Lucie Custurier hing, und viele andere Meisterwerke.

Die Courtaulds selbst haben in ihrem schönen Adam-Haus in der Portman Square ebenfalls Meisterwerke der französischen Malerei des 19. Jahrhunderts gesammelt: die „Bar“ von Manet z. B., die ich mal der Stadt Düsseldorf angeboten hatte und die sie für 50—60 000 Mark zu kaufen ablehnte.

Matisse, Derain, Picasso, Braque und Maillol gelten in England als Klassiker; die großen Sammler kaufen sie, wie sie Primitive und frühes China kaufen, die alten Holländer und chinesisches Porzellan verachtend und den Neureichen generös überlassend.

Frankreich exportiert aber nicht allein Kunst, es exportiert auch Köche. Die französische Kochkunst hat, wie Eau de Cologne und Münchener Bier, die Welt erobert. — Ich erinnere mich, daß, als ich als junger Mensch in Spanien war und mich an Oel und Knoblauch übergegessen hatte, ich, um meinen Magen auszuruhen, im Speisewagen zwischen Cordoba und Sevilla hin- und herfuhr. Zur Zeit der Faschoda-Krisis, um 1900 herum, sagten die Engländer: „*The French have good Cooks, but we have better Kitcheners.*“ Schon damals gab es in Soho französische Restaurants, aber heute scheint die französische Küche das Sirloinbeef und den Cabbage ganz zu verdrängen, was um so leichter ist, als alles heute in London gegessene Fleisch nicht mehr true born british, sondern Gefrierfleisch aus Australien ist.

In der Nähe von Covent Garden, in der Southampton Street, hat *Boulestin* sein Restaurant eingerichtet. Er hat die Wände ausmalen lassen von *Marie Laurencin* und *Laboureur*, dem brillanten Graphiker, einem der größten Gourmets Frankreichs, den ich immer, wenn ich nach Paris komme, anrufe, damit er mich zum Diner einlädt, zu dem er dann auch Marie Laurencin bittet und Otto v. Wätjen und eine Menge junger Dichter, und damit er mir die Restaurants nennt, in denen man gerade am besten ißt.

Laboureur spricht sehr gut Deutsch. Er ist ein Freund meines Freundes Hanns Heinz Ewers und hat in München zur Zeit der Elf Scharfrichter gelebt. Mit Laboueurs Gattin, der charmanten Suzanne, hat Boulestin im Verlag Au Sans Pareil, ein Kochbuch herausgegeben, welches „*Petits & Grands Plats, Trésor des amateurs de vraie cuisine*“ heißt.